SALVIS Salamander Classic et Classic Pro

SSR RH C
SSR HL C

SSR RH C-Pro
SSR HL C-Pro

Manuel d'installation et d'utilisation

Cher client,
chère cliente,

Avant de mettre votre nouvelle *Salamandre* en service, veuillez lire attentivement le manuel d'installation et d'utilisation.
Il contient des recommandations importantes pour assurer la mise en place et un emploi correct et doit être disponible en permanence sur le lieu d'utilisation.

Sommaire

Page

1. Introduction 4

1.1 Recommandation relative aux corps chauffants Hilight 4

1.2 Utilisation conforme à l'emploi prévu 4

1.3 Zone dangereuse 4

1.4 Consignes de sécurité 4

1.5 Conformité, Identification 4

1.6 Identification du produit 4

1.7 Degré de protection 4

2. Installation 5

2.1 Caractéristiques techniques (Standard) 5

2.2 Installation, raccordement 5

2.2.1 Appareil de table 6

2.2.2 Montage mural 6

2.3 Mise en service 6

2.4 Raccord électrique 7

2.5 Schémas des cotes 7

3. Recommandations concernant la sécurité du fonctionnement 8

3.1 Exploitation quotidienne 8

3.2 Risque de blessures 8

3.3 Risque d'endommagement 8

4. Commande de la salamandre avec minuterie mécanique 9

4.1 Modes de fonctionnement 9

4.2 Enclenchement de l'appareil 10

4.2.1 Détection d'assiette sans mode minuterie 10

4.2.2 Détection d'assiette avec minuterie 10

5. Commande de la salamandre avec minuterie électronique 11

5.1 Panneau de commande avec minuterie électronique 11

5.2 Mode manuel 11

5.3 Mode automatique par détection d'assiette et minuterie 12

5.4 Mode automatique par détection d'assiette sans minuterie 13

6. Fin de fonctionnement 14

7. Nettoyage et entretien 14

8. Dérangements et solutions 15

9. Service après-vente 15

10. Maintenance 15

11. Recommandations relatives à l'évacuation 15

1. Introduction

1.1 Recommandation relative aux corps chauffants Hilight

Mise hors et en marche pendant le fonctionnement !

- Les corps chauffants Hilight disposent d'une surveillance de température intégrée.
- Cette surveillance de température permet de limiter la température maxi et d'éviter par conséquent une surchauffe des corps chauffants Hilight.
- La fonction de l'appareil ne s'en trouve pas entravée pour autant.

1.2 Utilisation conforme à l'emploi prévu

L'appareil est exclusivement destiné à la préparation professionnelle de produits alimentaires:

- gratiner
- maintien en température

1.3 Zone dangereuse

Toutes les surfaces au niveau du réflecteur s'échauffent fortement.
L'appareil ne doit pas être exploité à proximité de ou sur des matières inflammables (supports ou murs).

1.4 Consignes de sécurité

L'appareil n'est homologué que pour une exploitation sous surveillance.

Les aliments à cuire ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

1.5 Conformité, Identification

Consignes

L'appareil a été fabriqué selon les règlements de la VDE/GS (association des électroingénieurs allemands) et est conforme à la norme européenne (EN).

1.6 Identification du produit

La plaque signalétique, portant le numéro de série, la désignation du type et le sigle CE, se trouve sur le côté droit de l'appareil.

Indication des caractéristiques figurant sur la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez sur les lignes suivantes les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique. Veuillez mentionner ces informations lorsque vous faites appel à votre service après-vente. Cela nous permettra de répondre plus rapidement à vos questions.

Type : _____

Numéro d'appareil : _____

Année de fabrication: _____

1.7 Degré de protection

Degré de protection contre les eaux: IPX4

2. Installation

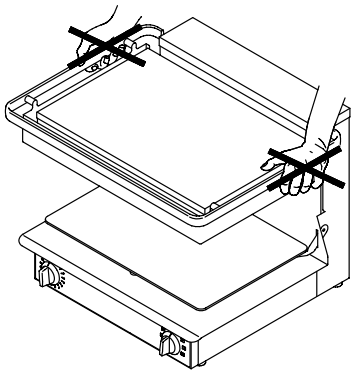
2.1 Caractéristiques techniques (Standard)

Caractéristiques techniques	Salamandre avec minuterie mécanique	Salamandre avec minuterie électronique
No. de pièce	Appareil de cuisson à faisceau tubulaire (RH) : SA373200, SA373206 Appareil à cuire à rayons (HL): SA373201, SA373207, 954942, 877838, 878381	Appareil de cuisson à faisceau tubulaire (RH) : SA373210, SA373214 Appareil à cuire à rayons (HL): SA373211, SA373215, 956813, 877839, 1)975540, 1)SA373221
Charge globale connectée	RH = 3,6 kW; HL = 4,6 kW	
Tension	400 V 2N 50/60 Hz 1) 230 V 1N 50/60 Hz	
Protection par fusible	2 x 16 A 1) 2 x 20 A	
Intensité phonique	Inférieur à 70 dB (A)	
Poids	env. 40 kg	

Sous réserve de modifications techniques !

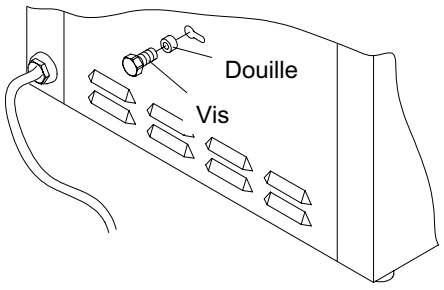
2.2 Installation, raccordement

- Respectez les prescriptions locales concernant les cuisines.
- Les installations doivent être effectuées conformément aux instructions de montage du fabricant et aux règles techniques agréées.
- L'installation des appareils et l'initiation du personnel doivent être effectuées par le service après-vente agréé.



⚠ ATTENTION !

La salamandre ne doit pas être portée au niveau du réflecteur !



Enlever la sécurité de transport avant la mise en marche !

Prudence : la douille risque de tomber.

- Dévisser la vis
- Retirer la douille et la vis du trou serrure

2.2.1 Appareil de table

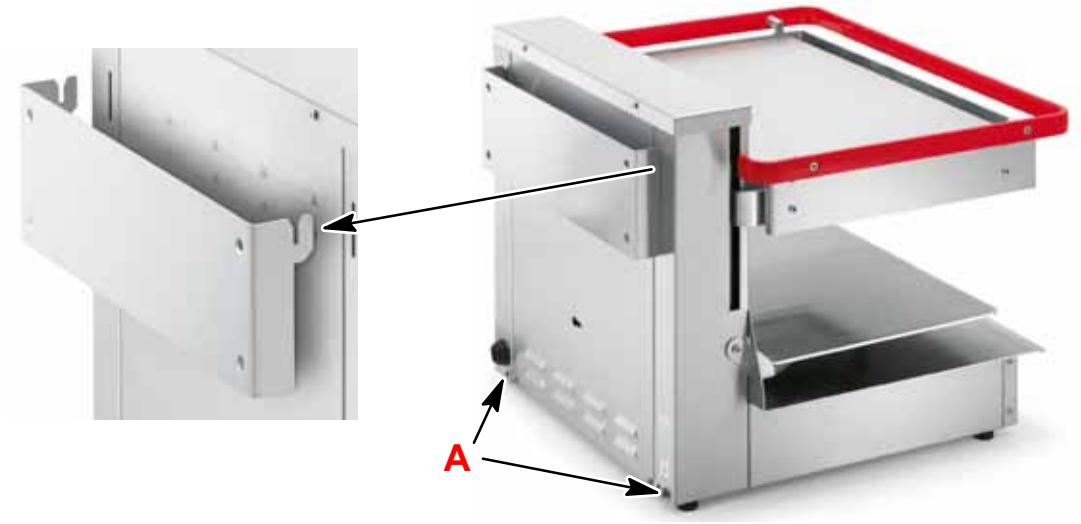
Mise en place de l'appareil de table

- à l'horizontale et à l'abri de vibrations,
- pas sur des plans chauffés ou inflammables,
- pas contre des parois inflammables,
- Nous recommandons de poser l'appareil de table sur un petit support, réf. SA 373209 .

À cause du rayonnement thermique, veiller à assurer un espace libre d'au moins 200 mm par rapport aux appareils, murs ou objets à gauche, à droite et en avant.

☞ Retirer les plastiques de protection de l'appareil. Supprimer les traces de colle avec un produit adéquat.

2.2.2 Montage mural



Le profilé de suspension sert simultanément de gabarit de perçage !

Le visser sur le mur à l'aide d'un niveau.

Visser les deux vis d'écartement « **A** » fournies !

Procéder au réglage de précision de la planéité en desserrant ou serrant les deux vis « **A** ».

2.3 Mise en service

☞ Avant sa première mise en service, nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyant dégraissant.

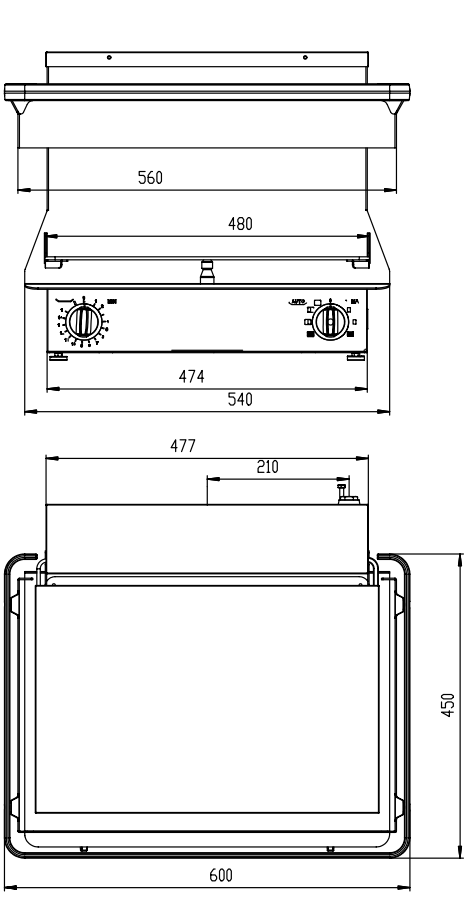
☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

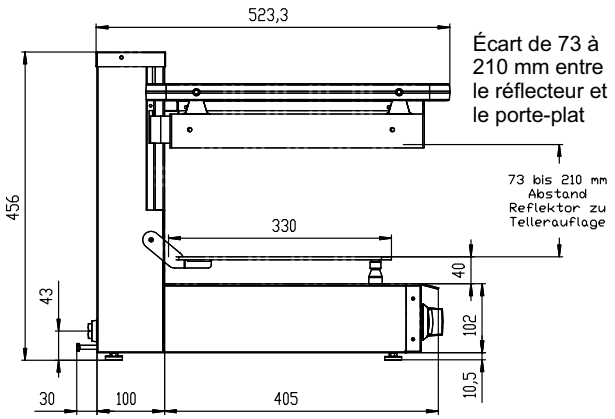
- Pour le nettoyage, voir la page 14 au chapitre 7.

2.4 Raccord électrique

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un installateur électrique agréé
  - selon les règlements VDE 0100 en vigueur
  - et les règlements des entreprises d'approvisionnement en électricité compétentes.
- Le modèle de la ligne de raccordement au réseau doit correspondre au moins à H 07 RN-F.
- Un interrupteur électrique (interrupteur principal)
  - doit être facilement accessible et placé en amont de l'installation.
  - L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles.
  - L'ouverture du contact doit s'élever au moins à 3 mm.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit (FI) > 10mA.
- Observer les données figurant sur la plaquette signalétique pour procéder au branchement électrique !
- Intégrer l'appareil au système de compensation de potentiel. Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0 190.

2.5 Schémas des cotes





3. Recommandations concernant la sécurité du fonctionnement

3.1 Exploitation quotidienne

- L'appareil est destiné à une utilisation commerciale et ne doit être exploité que
  - par du personnel dûment formé,
  - si l'appareil se trouve sous surveillance,
  - conformément à l'usage prévu par son mode d'emploi,
  - si aucun incident ne perturbe le fonctionnement.
- L'appareil ne peut être exploité en plein air que sous une toiture et à l'abri du vent ! Mettre l'appareil et les câbles de raccordement à l'abri de l'humidité !
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de dépôt d'objets!
- La responsabilité, en cas de dommages découlant d'une utilisation non conforme, incombe à l'utilisateur et à lui seul.
- S'il s'avère impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 15 du chapitre 8. « Dérangements et solutions », arrêter et contacter le service après-vente.

3.2 Risque de blessures

- Prudence, l'appareil est chaud lorsque et après il fonctionne!
- Retirer prudemment les assiettes et récipients: les assiettes et récipients sont très chauds !

3.3 Risque d'endommagement

- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !
- N'utiliser que de la vaisselle ou des récipients résistant à la chaleur !
- Ne pas poser les aliments directement sur la plaque d'assise ! Ne mettre les aliments sur la plaque d'assise que dans des assiettes et récipients résistant à la chaleur !
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, ou un nettoyeur à vapeur !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par le service après-vente.

4. Commande de la salamandre avec minuterie mécanique

4.1 Modes de fonctionnement

Le chauffage peut être activé de plusieurs manières :

Manuellement

– Le chauffage s'enclenche immédiatement après le réglage du sélecteur et reste enclenché jusqu'à ce qu'il soit coupé. La minuterie et l'interrupteur du plateau se trouvent hors fonction.

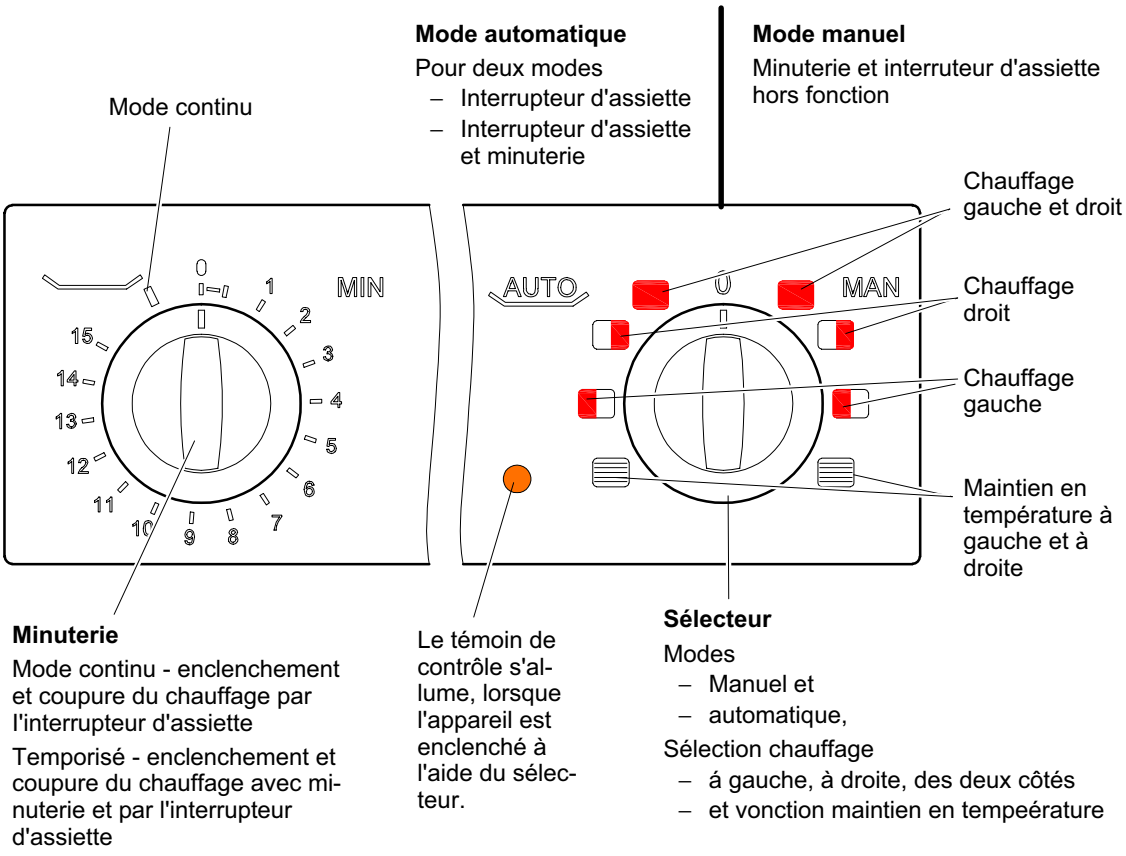
Automatiquement

– Automatiquement avec l'interrupteur d'assiette :

(Sélecteur sur AUTO, minuterie sur (marche continue).

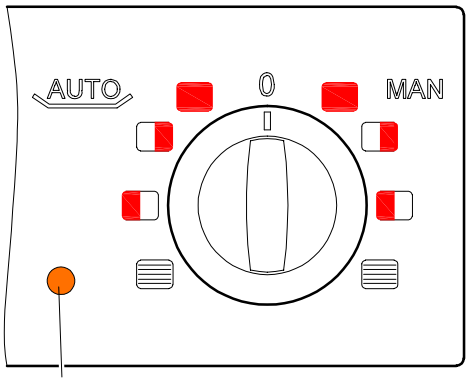
Le chauffage est activé par la mise en place de l'assiette et coupé par le retrait de l'assiette.

– Automatiquement avec interrupteur d'assiette et minuterie :
Le chauffage se met en route après l'enclenchement de la minuterie et la mise en place de l'assiette.

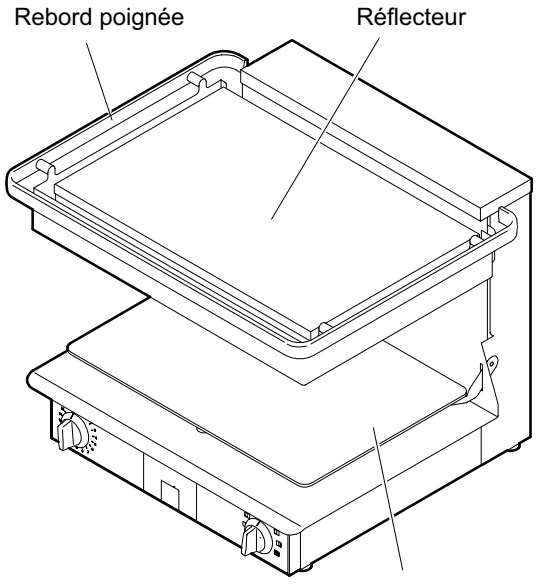


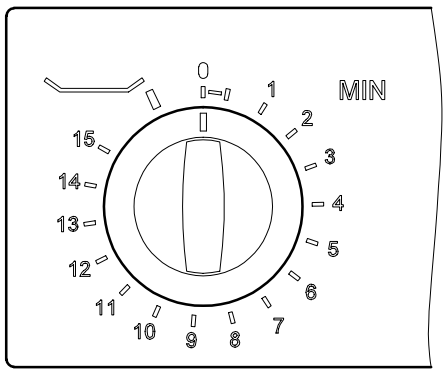
4.2 Enclenchement de l'appareil

Exemple: chauffage de droite, mode automatique avec minuterie et interrupteur d'assiette.



Témoin de contrôle





4.2.1 Détection d'assiette sans mode minuterie

☞ Tourner le sélecteur vers la gauche en mode «automatique», «chauffage à droite».

☞ Pousser le réflecteur complètement vers le haut.

☞ Tourner la minuterie vers la gauche en position assiette .

☞ Poser l'assiette avec les aliments sur le plan d'assise.
- Le témoin de contrôle s'allume.
- Le chauffage droit se met en marche.

☞ Abaisser le réflecteur sur la position désirée.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !

☞ Retirer l'assiette/le plat au besoin.
Le chauffage s'arrête automatiquement.

4.2.2 Détection d'assiette avec minuterie

☞ Tourner le sélecteur vers la gauche en mode « automatique», «chauffage à droite».

☞ Pousser le réflecteur complètement vers le haut.

☞ Poser l'assiette avec les aliments sur le plan d'assise.

☞ Régler le temps voulu sur la minuterie.
- Le témoin de contrôle s'allume.
- Le chauffage droit se met en marche.

☞ Abaisser le réflecteur sur la position voulue.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !
- Une fois le temps écoulé, un signal retentit et le chauffage s'arrête.

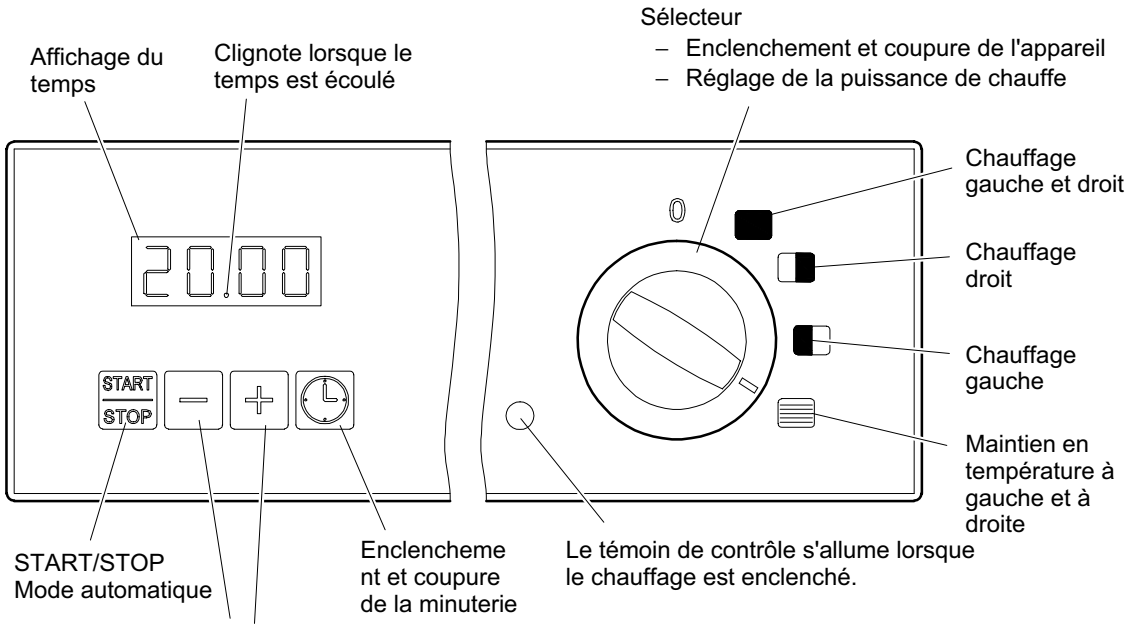
☞ Retirer l'assiette/le plat.

Recommandation pour la coupure du chauffage

Le chauffage s'arrête lorsque
- la durée réglée sur la minuterie s'est écoulée ou que
- l'assiette est retirée avant l'écoulement du temps.

5. Commande de la salamandre avec minuterie électronique

5.1 Panneau de commande avec minuterie électronique



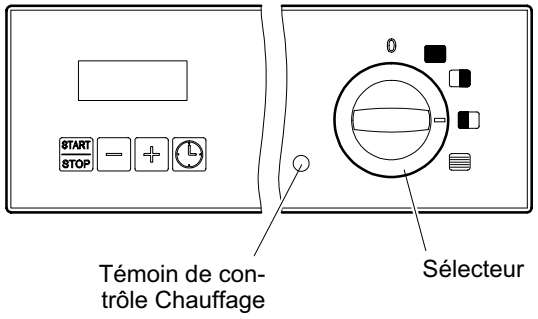
Einstellen der Zeit

Minus- oder Plustaste drücken und festhalten - es erfolgt schneller Vor- oder Rücklauf. Taste einmal drücken, die Einstellung erfolgt in 5-Sekunden Schritten.

Minuterie avec fonction mémoire (temps théorique)

– Le temps théorique est automatiquement enregistré dès que quelques secondes se sont écoulées sur la minuterie.
– Le temps théorique enregistré est conservé après l'arrêt de l'appareil.

5.2 Mode manuel



Mise en marche

☞ Tourner le sélecteur sur la puissance de chauffe voulue.

☞ Le chauffage se met en marche.

- Le témoin de contrôle du chauffage s'allume.
- La minuterie reste coupée.
- La minuterie et la détection d'assiette sont hors fonction.

☞ Poser l'assiette avec les aliments sur le plan d'assise.

☞ Abaisser le réflecteur sur la position voulue.

- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !

Fin de la cuisson

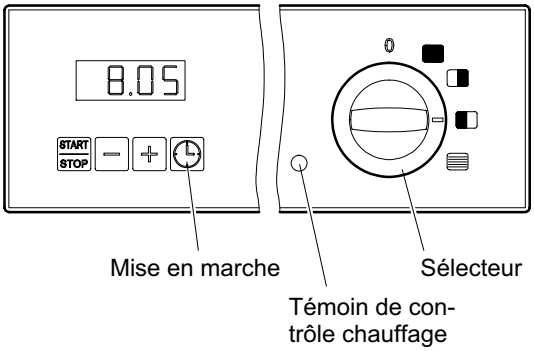
⚠ Prudence en retirant les assiettes !

L'appareil et les assiettes sont très chauds !
Porter des gants thermo-résistants !
Pousser le réflecteur dans la position la plus haute pour retirer les assiettes.

5.3 Mode automatique par détection d'assiette et minuterie

Démarrage automatique du temps réglé et mise en marche du chauffage par
- la mise en place d'une assiette (détection d'assiette) ou
- la pression de la touche START/STOP.

La coupure du chauffage s'effectue
- **automatiquement** après l'écoulement du temps réglé ou
- lors du retrait de l'assiette ou
- après la pression de la touche START/STOP.



Mise en marche

☞ Tourner le sélecteur sur la puissance de chauffe voulue.

☞ Le chauffage se met en marche.

☞ Enclencher la minuterie.

☞ Le chauffage s'arrête.

☞ Régler le temps voulu à l'aide de la touche moins ou plus.

Départ de la cuisson

☞ Placer l'assiette avec les aliments sur la plaque d'assise.

☞ Le chauffage se met en marche.
- Le témoin de contrôle du chauffage s'allume.
- La minuterie effectue un compte à rebourds.
- Le point dans l'affichage clignote “8.05”

☞ Abaisser le réflecteur sur la position voulue.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !

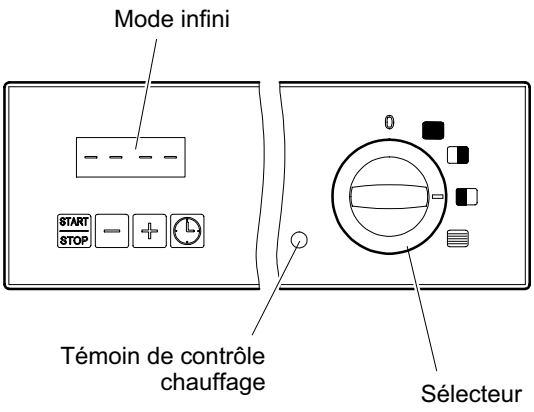
Fin de la cuisson
- Une fois le temps écoulé, le chauffage s'arrête. Un signal retentit pendant 5 secondes environ et l'affichage 0.00 clignote.
- Si le temps de cuisson n'a pas suffit, le chauffage peut être remis en marche puis recoupé avec la touche START/STOP.

⚠ Prudence en retirant les assiettes !
L'appareil et les assiettes sont très chauds ! Porter des gants thermo-résistants ! Pousser le réflecteur dans la position la plus haute pour retirer les assiettes.

5.4 Mode automatique par détection d'assiette sans minuterie

Démarrage automatique du temps réglé et mise en marche du chauffage par
- la mise en place d'une assiette (détection d'assiette) ou
- la pression de la touche START/STOP.

La coupure du chauffage s'effectue
- par la la pression de la touche START/STOP
- le retrait de l'assiette.



Mise en marche

☞ Tourner le sélecteur sur la puissance de chauffe voulue.

☞ Enclencher la minuterie.

☞ Régler l'affichage du temps sur mode infini “- - - -” à l'aide de la touche moins.

Départ de la cuisson

☞ Placer l'assiette avec les aliments sur la plaque d'assise.

☞ Le chauffage se met en marche.
- Le témoin de contrôle du chauffage s'allume.
- Le point s'allume dans l'affichage “- - . - -”

☞ Abaisser le réflecteur sur la position voulue.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants !

Fin de la cuisson

⚠ Prudence en retirant les assiettes !
L'appareil et les assiettes sont très chauds ! Porter des gants thermo-résistants ! Pousser le réflecteur dans la position la plus haute pour retirer les assiettes.
- Le chauffage s'arrête lorsque l'assiette est retirée.
- Si l'assiette n'est pas encore retirée, le chauffage peut être coupé à l'aide de la touche START/STOP.

6. Fin de fonctionnement

☞ Tourner le sélecteur en position 0.
- Le témoin de contrôle s'éteint.

☞ Nettoyer l'appareil, voir le chapitre 7., «Nettoyage et entretien».

☞ Couper l'interrupteur électrique principal.

7. Nettoyage et entretien

Nettoyage

Un nettoyage régulier contribue à prolonger la durée de vie de l'appareil.

On recommande de nettoyer l'appareil une fois par jour, de la manière suivante :

☞ attendre que l'appareil refroidisse,

☞ nettoyer le boîtier avec un détergent multi-usages et un chiffon humide,

☞ n'utiliser que des produits de nettoyage compatibles avec les denrées alimentaires.

Produits de nettoyage et d'entretien

Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.
Il s'agit par exemple:

☞ de dissolvants de graisse ou nettoyants spéciaux pour surfaces en inox,

☞ de produits d'entretien préservant l'inox.

Recommandations importantes

- Ne pas mettre de nettoyant corrosif sur le panneau frontal de l'appareil ni sur les boutons tournants !
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salées, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi le revêtement protecteur serait attaqué.
- Après l'utilisation, nettoyer les plans en inox avec un chiffon humide et les sécher avec un chiffon sec.

☞ Enlever les aliments calcinés sur les surfaces en inox en utilisant un nettoie-gril.

☞ Après l'utilisation de nettoyants corrosifs, rincer soigneusement à l'eau les éléments nettoyés et les sécher avec un chiffon sec.

☞ Nettoyer le boîtier en utilisant des détergents dégraissants ou des produits spéciaux pour l'inox et les sécher avec un chiffon doux.

Consignes de sécurité

Ne pas diriger un jet d'eau sur l'appareil, ni le laver à l'eau courante pour le nettoyer: éviter de passer l'appareil au jet de vapeur sous pression.
L'appareil N'EST PAS protégé contre l'eau ! Tout dommage consécutif ne pourra par conséquent pas être reconnu.

Ne procéder aux opérations de maintenance que lorsque l'appareil est déclenché et a refroidi.

8. Dérangements et solutions

Si des dérangements se produisent sur cet appareil, les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Dérangement	Cause possible	Solutions
Le témoin de contrôle jaune ne s'allume pas lors de la mise en marche.	Interrupteur principal pas enclenché en amont de l'appareil.	Enclencher l'interrupteur principal.
	Absence intégrale de l'alimentation électrique.	Avertir l'entreprise fournissant l'énergie électrique.
	Déclenchement du fusible de réseau.	Faire vérifier les défauts éventuels dans l'appareil par un service après-vente agréé. Réenclencher le fusible de réseau.

S'il s'avère impossible de remédier au dérangement,

- couper l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- en faire part au service après-vente.

9. Service après-vente

En cas de dysfonctionnements, s'adresser au prochain centre de service autorisé.
Éviter tout message erroné et vérifier, avant de réclamer l'aide d'un technicien du service après-vente, si :

- les fusibles de la conduite d'alimentation électrique sont intacts
- la fiche est bien branchée
- l'interrupteur principal est bien enclenché
- l'appareil a été correctement mis en service

- Important !
  Fournir à chaque demande les informations suivantes :

Type :

Numéro d'appareil :

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique apposée sur le côté droit de l'appareil.

10. Maintenance

- Faire inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Travaux de maintenance: par exemple contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
- N'utiliser que des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

11. Recommandations relatives à l'évacuation

- Débrancher la fiche de secteur des appareils usés. Couper et retirer le câble secteur.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur ! En les éliminant de façon conforme à l'environnement, il est possible de recycler des matières premières précieuses.

Artikel-Nr.: SA373217 / 7.2007 / 7.14

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Phone +41 62 788 18 18
Fax +41 62 788 18 98

smart cooking